

Chronique publiÃ©e le 15/04/2019

Terrine de foie de volaille truffÃ©e pour 8 personnes

IngrÃ©dients

500 g de foies de volaille

200 g de beurre doux

200g de beurre 1/2sel

1 truffe avec son jus

5 g de trompettes de la mort sÃ©chÃ©es

1 filet de Porto

1 barde de lard

1/2 tasse de crÃ©me fraiche Ã©paisse

Sel Ã©picÃ©

1/2 branche de thym

1/4 l de lait

1 tasse de gelÃ©e madÃ©re

PrÃ©paration (2 jours Ã l'avance Ã l'avance)

Mettre Ã mariner les foies de volaille dans le lait avec la branche de thym pendant 24h.

Le lendemain Ã©goutter dans une passoire.

Hydrater les trompettes de la mort dans de l'eau tiÃ©de Ã©galemment.

Tapisser une terrine avec la barde de lard et mettre les foies de volaille assaisonnÃ©s avec le sel Ã©picÃ© et le filet de Porto

Rabattre la barde sur les foies et faire pocher 45 minutes au bain-marie four 160Â°

Ã©goutter les foies et rÃ©server 4 belles piÃ©ces

Mixer les foies restants en rajoutant petit Ã© petit les 400 g de beurre ramolli, le jus de la truffe ainsi que la crÃ©me fraiche

Sortir du mixeur, rectifier l'assaisonnement

Hacher la truffe et les trompettes de la mort et mÃ©langer

Mettre la mousse de foies de volaille dans une terrine, les 4 beaux foies au milieu

Bien tasser et mettre au frigo 2h

Recouvrir ensuite la surface de la terrine avec la gelÃ©e MadÃ©re et remettre au frigo pour 1 nuit

Cette terrine se sert avec du pain de mie grillÃ© ou du pain de campagne

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com